REVUE DE VITICULTURE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
26 SEPT. 1938

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

45e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

— 14 JUILLET — N° 2298 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, avenue de la République, PARIS - R. C. Seine 74.456

INSTALLATIONS DE CAVES

Débourbage des moûts
Réfrigération des moûts
Clarification des vins
Concentration
Vieillissement des vins
Champagnisation
Dégorgement, etc., etc...

PAR LE FROID

LES RÉFÉRENCES { les plus anciennes / les plus nombreuses / les plus remarquables

PROCÉDÉS { brevetés portés au plus haut degré de perfectionnement

PERSONNEL TECHNIQUE spécialisé.

Fourniture sur demande de :

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS GRATUITS

FILTRES-AUTO-SECHEURS

Modèle 1930 — Breveté S.G.D.G.

300 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2298 Paris, 14 Juillet 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF :
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS
Professeur de Viticulture à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne HENRIOT-MARGUET, Émile MOREAU	Ile-de-France	René SALOMON
Bourgogne	René ENGEL, Jacques PRIEUR	Alsace	E. DE TURCKHEIM, E. HÜGEL
Bordelais	Georges BORD, Amédée DUFOUX, Robert VILLEPIGUE	Drôme	Dr BONNET
Touraine	Charles VAVASSEUR	Loire	J. TACHON
Anjou	ROSIN, L. MOREAU et E. VINET	Algérie	H. ROSEAU, F. SALIBA
Nantais	DE CAMIRAN	Œnologie	E. BARBET, E. ROUSSEAUX, J. RIBÉREAU-GAYON, MOREAU et VINET, BOUTARIC, L. MATHIEU
Armagnac	LARNAUDE	Législation	Alfred HOT
Charentes	J.-L. VIDAL, René LAFON	Économie viticole	DE VIGUERIE, Marthe TARDY, Mme Ch. DROUARD
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY		

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : **Odéon 10-82**

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : **Paris 309-05**

PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

PECHINEY

E. Maurus

CUPROL

ARSÉNIATES

SULFATE DE CUIVRE

ANHYDRIDE SULFUREUX

MÉTABISULFITE
DE POTASSE

23, Rue de Balzac
PARIS 8e

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraîment marquant de ces dernières années Propreté absolue
Inattaquable par le VIN

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION DES MOUTS ‖ DES VINS
PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES ENVOYÉS SUR DEMANDE SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 B.

BEAU GRAIN
GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris-8e

Contre le MILDIOU de la GRAPPE

Poudrez avec

CUPRONITE

Poudre CUPRIQUE homogène, ADHÉRENTE,
dont tous les éléments sont actifs

Ets RAPP, Fontenay-sous-Bois (Seine)

Depuis plus de trente ans !

les viticulteurs qui mélangent à leurs bouillies cupriques

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

(200 gr. Soufre total par litre)

connaissent les bons effets du :

SULFURE DE CUIVRE NAISSANT contre le mildiou
et du SOUFRE COLLOIDAL NAISSANT contre l'oïdium

Son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

(35 gr. arsenic et 150 gr. de Soufre total par litre)

s'emploie contre Cochylis, Eudémis, Pyrale

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable. Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout

Notices et tarifs franco

Institut Œnologique de Champagne - Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue Saint-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur
Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxax-d'Aude (Aude)
C. TRONCHE, Agent général, à Saint-Denis-Martel (Lot)
et dans les principaux centres viticoles

MÉTABISULFITE
DE POTASSE

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL pour ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX ● CRISTAUX CALIBRÉS ● POUDRE

MARQUE "La Grappe" DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos ● Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etabl. Louis DESCAMPS)

JOUY-EN-JOSAS

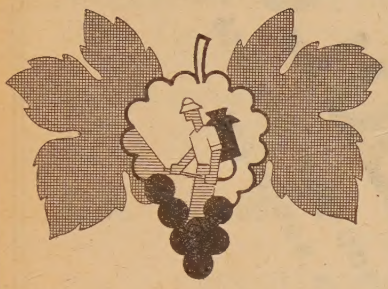
(Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL pour LE MIDI : R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23:944



MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON
SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON
12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON
Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1743

MOËT & CHANDON

Exiger sur chaque bouteille le mot MOËT

Eviter toute confusion avec les homonymes

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)
sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Pour la vente s'adresser aux

Établissements Xavier LAMBERT
28, rue des Fossés-St-Bernard, PARIS (5e)
Marque soufre X. L.

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

Téléphone Lille 19-04 — **Adr. tél. : Derisoufre-Lille**

EXPORTATION

Exposition de Marseille 1922, Exposition Pasteur, Strasbourg 1923
Hors Concours, Membre du Jury

Viticulteurs et Négociants, Ne gardez en cave et n'expédiez que des vins clairs et de bonne tenue

LA SANTÉ DES VINS

est assurée par le

Conservateur Jacquemin

(Citro-Tannin sulfureux) pour vins (blancs, rouges et rosés)

Tannin à l'alcool, 2 % acide citrique, 8 à 9 % anhydride sulfureux, en volume

PRODUIT UNIQUE
SIMPLICITÉ D'EMPLOI
RÉSULTAT CERTAIN

EMPLOI LÉGAL — Ce produit est garanti sans *Métabisulfite* ou bisulfites alcalins, ni base minérale

Plus de PIQURES
Plus de CASSES
ni de Vins MALADES

LA SANTÉ DES FUTAILLES

est assurée par le

Flotuone Jacquemin

IL NETTOIE, DEROUGIT,
STERILISE, DEMOISIT, DEPIQUE

Il affranchit les fûts neufs du goût de bois

Demander notice et renseignements gratuits à:
Institut de Recherches Scientifiques
G. JACQUEMIN, O ✠, **à Malzéville** (Meurthe-&-Moselle)

Protégez vos vignes

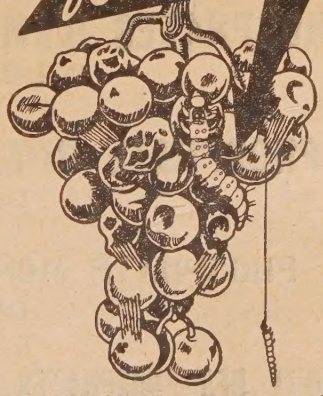
AVEC LES
PULVÉRISATEURS et SOUFREUSES

VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (RHÔNE)
Société Anonyme au Capital de 8000000 de Francs
Catalogue gratuit sur demande

ÉCONOMIQUE - SANS POISON

POUDRE
AGRI-TOX
foudroie



L'EUDEMIS
ET LA
COCHYLIS

LA BOUILLIE "MACCLESFIELD"

60 POUR CENT DE SULFATE DE CUIVRE NEIGE
15 POUR CENT DE CUIVRE PUR

2 KIL. PAR 100 LITRES D'EAU

PROTÉGE: VIGNES, LÉGUMES, ARBRES FRUITIERS
CONTRE: LE MILDIOU, LE BLACK-ROT.
ET AUTRES
MALADIES CRYPTOGAMIQUES

EFFICACITÉ ABSOLUE _ PURETÉ
DISSOLUTION INSTANTANÉE. ADHÉRENCE
NE TOURNE PAS _ NE BRÛLE PAS

DEMANDEZ LA NOTICE SPÉCIALE N° 7 ENVOYÉE GRATUITEMENT.

GARRIGUE & CHALLOU, Agents généraux, Bordeaux

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BEZIERS (Hérault)

Grand Prix - Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique «Suprême»

à 12,50 de cuivre métal :

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique «Tournissac»

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot.

Stealite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides

Poudres Cupro-Insecticides

Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et Provenances rigoureusement garantis

Agents dans toutes les communes viticoles

R. C. B. 50

PERENOX — Oxyde de cuivre, 50% de cuivre métal, suspension fine, immédiate, stable.

TUBAVIGNE — Poudre à haute teneur contre Pyrale, Cochylis, Eudémis.

EXTRAIT DE DERRIS — En pulvérisations contre Cochylis et Eudémis.

AGRAL 3VE — Mouillant parfait, triple l'efficacité des bouillies économise le cuivre.

NICTAGRAL — Insecticide à la Nicotine, particulièrement adhésif.

Etablissements S. H. MORDEN & Cie, Sté an.
" Protection des Cultures "
14, rue de la Pépinière — PARIS VIIIe

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des
VINS SUPÉRIEURS
traitez vos ***vendanges*** *ou vos* ***moûts*** *blancs et rosés*
avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**
(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)
et les
Radio-Levures de GRANDS CRUS
de l'Institut La Claire
ensemble
C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION
simple et parfaite... inégalée

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à
L'INSTITUT JACQUEMIN
A MALZÉVILLE - NANCY

Dam

ils vous volent...

tous ces insectes parasites qui se nourrissent de la sève de votre vigne, de vos arbres et de vos légumes.

Mais ils ne résistent pas aux poudrages de Fluosil (fluosilicate de baryum actif).

Le Fluosil ne brûle pas, n'est pas toxique et s'emploie jusqu'à la veille de la récolte.

L'abondance

grâce à **FLUOSIL**

Spécialité de LA LITTORALE

BÉZIERS

LA LITTORALE

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2298 Paris, 14 Juillet 1938.

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Paul Veauvy . . . . . L'Eudémis : Étude et Traitements (*suite*) . . . 23
Michel Flanzy. . . . . Vins méridionaux et exportation (*suite et fin*) . 27

Actualités

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 33
A. Dufoux. . . . . Chronique Girondine 34
Jacques Prieur . . . . . La Gazette de Bourgogne 35
Michel Flanzy . . . . . Chronique d'œnologie méridionale : Évolution regrettable de l'œnologie 36

Revue Commerciale :

Cours des vins 39
Cours des principaux produits viticoles 40

L'EUDÉMIS

Étude et Traitements (1)

Nous n'entrerons pas dans le détail de l'étude de l'insecte lui-même, beaucoup de points n'aidant qu'à la classification ; ils encombreraient cet exposé et nous éloigneraient du but utilitaire que nous poursuivons.

La première génération de l'Eudémis attaque les grappes avant et pendant la floraison ; la *seconde* exerce ses ravages sur les raisins verts en juillet et août, quelquefois elle se montre dès la fin juin ; la *troisième* apparaît sur les raisins en voie de maturation ou prêts à être vendangés. Un *espace de quarante à cinquante jours* sépare l'apparition des premiers vers de chaque génération.

Le papillon vole au crépuscule, à l'encontre de la Cochylis, dont le vol est franchement nocturne. Le maximum du vol, d'après Marchal, a lieu un peu après le coucher du soleil et se termine à la nuit noire. Pendant le jour les papillons se tiennent au repos, cachés sous les feuilles.

S'ils sont dérangés par des passages dans la vigne, ils effectuent des vols courts et rapides, ne quittant bien souvent leur retraite que contraints par un

(1) Voir *Revue*, n° 2297, p. 9.

ébranlement violent des souches et pour se cacher à nouveau. Par temps couvert, à l'aube aussi quelquefois, des Eudémis volent dans les vignes.

Le vol du soir est très actif, rare par vent du Nord et temps clair ; il débute de bonne heure le soir par temps marin et ciel couvert. Il est en relation avec le rapprochement des sexes et sans doute aussi avec la maturation des éléments sexuels. C'est un véritable vol d'essaimage au cours duquel les papillons peuvent s'écarter des vignes, vers des chemins enherbés, près des buissons, en des endroits protégés. Ils volent presque toujours aux mêmes emplacements pour un vignoble déterminé. Les vols durent parfois plus d'une heure avant la nuit noire et les papillons se livrent à une sarabande agitée et désordonnée, avant l'accouplement qui peut durer deux heures.

Le vol d'essaimage ne doit pas être admis sans réserve comme capable de favoriser la dissémination des papillons. D'abord rien n'a encore été démontré en vue d'accréditer cette hypothèse et si l'on se réfère à d'autres espèces mieux connues dans leurs mœurs, telles les abeilles, on voit que le vol nuptial n'est qu'une promenade amoureuse sans conséquences pour l'habitat choisi par l'insecte.

Ce n'est pas non plus forcément au moment du vol d'essaimage que les captures dans les pots sont les plus abondantes, elles dépendent davantage des conditions atmosphériques que du nombre de papillons présents. *L'observateur non averti et trop soucieux de conclusions précises s'expose donc à des mécomptes quand il pense déterminer l'époque des traitements avec rigueur en se basant sur une méthode pleine de constatations désordonnées.*

Les Eudémis frappés par les rayons lumineux se précipitent vers leur source par l'attraction en quelque sorte mécanique qu'exerce sur eux la lumière. Malgré ce phototropisme positif, il est curieux de constater que tous les papillons sont au repos, bien à l'abri des rayons solaires, pendant le jour. Loeb a montré que les papillons nocturnes conservent même pendant le jour leur attirance pour les sources lumineuses, mais ils dorment pendant cette période. L'état de repos coïnciderait chez eux avec les heures du jour au lieu des heures de la nuit, comme chez la plupart des autres animaux.

L'attirance des papillons pour l'eau qui leur sert de boisson est connue de tous, mais ils préfèrent les liquides en fermentation et tout particulièrement les lies fraîches. Ces questions d'attraction sont suffisamment connues pour que nous n'ayons pas à y revenir.

Au moment de la ponte, la femelle s'isole ; alourdie par sa charge, elle voltige péniblement à hauteur des ceps, à la recherche d'un endroit propice. L'inégalité de distribution des œufs sur les grappes, voire sur les rameaux jeunes, à la première génération, serait due à la nécessité pour le papillon de déposer rapidement ses œufs qui semblent s'échapper des oviductes, comme d'un récipient trop garni. Aux générations suivantes, seuls les grains portent des œufs.

Les auteurs accordent une capacité de ponte de 150 œufs par femelle, mais en réalité 40 à 60 seulement seraient pondus à la première génération et certainement moins aux suivantes.

Les poudres inertes, recouvrant la surface lisse du grain, gênent le papillon dans la distribution de ses œufs, mais sont insuffisantes pour vaincre la nécessité de pondre, voire même pour provoquer des déplacements importants du papillon.

Et même, les produits répulsifs, dont nous aurons l'occasion de parler, devront être appliqués avant que les femelles ne soient mûres pour la ponte.

L'œuf frais pondu est jaunâtre, puis vire au gris clair ; de forme elliptique, il mesure moins d'un millimètre de long et adhère à la plante par une substance glutineuse. Après cinq à six jours, si la température est suffisamment élevée, jusqu'à 10° et si la température extérieure s'abaisse fortement, une jeune chenille d'un millimètre de long va sortir. Elle est alors extrêmement sensible aux insecticides. La larve sort de son enveloppe après l'avoir brisée à coup de mandibules et, sauf de très rares exceptions, du côté opposé au point de contact de l'œuf avec la feuille. Et c'est une ère de vagabondage pouvant durer une journée entière qui commence. Si les grappes sont exposées au soleil, les chenilles néonates vont immédiatement chercher un abri d'où elles ne sortiront que le soir pour errer à la surface des grains. Ce premier contact avec l'extérieur terminé, les chenilles se comportent différemment suivant l'ordre des générations.

La jeune chenille de première génération va rechercher des saillies rapprochées, pour amarrer ses fils de soie, confectionner son fourreau avant de perforer un bouton floral et commencer à manger. Elle pénètre dans le bouton floral et elle ronge les étamines et le calice. *C'est sans conteste pendant cette période de liberté et de vagabondage, à la recherche d'une protection, que la chenille est la plus vulnérable aux insecticides.*

A la deuxième génération, l'attaque du grain sera beaucoup plus directe et les fils soyeux, le plus souvent, sont à peine ébauchés. Quant à la troisième génération, les chenilles mordillent la peau du grain de préférence sur la partie de la grappe protégée des rayons solaires ou de la grande lumière. La période de vagabondage est particulièrement longue et active pendant les seconde et troisième générations.

Les insecticides d'ingestion, voire même de contact, seraient alors d'une grande efficacité s'ils pouvaient atteindre les retraites des vers sous le feuillage, à la face inférieure des grappes et avoir une action persistante. Combien de fois n'avons-nous pas trouvé les ravageurs largement à l'abri de tout contact extérieur, bien installés dans une grappe, la face interne murée par une feuille soigneusement retenue par les fils de soie.

De temps à autre, un observateur rapporte un rameau vert, un pédoncule de râfle ou de feuille miné par une larve ; cette anomalie alimentaire est toujours rare et sans conséquence pratique.

Qu'elles soient de première, seconde ou troisième génération, les chenilles muent quatre fois, puis atteignent leur taille maxima d'environ 9 millimètres pour se transformer en chrysalide. Il est intéressant d'observer la chenille au cours de ses mues. Le ver de la première génération s'allonge, s'immobilise dans le mince cocon soyeux qu'il a tissé avant même de s'alimenter et ressort, après avoir fait peau neuve, aussi vif qu'auparavant pour dévorer avec ardeur. Les mues des seconde et troisième générations sont seulement abritées par des grains vides ou des loges hâtivement ébauchées, grâce à quelques fils reliant des particules de grains attaqués.

A la fin de la première et de la seconde générations, quelques chrysalides logent dans les grappes, puis sous les écorces et dans le sol ; quant à la troisième génération, on est étonné de trouver aussi peu de chrysalides sous les écorces

et de les rencontrer d'une façon aussi disparate et irrégulière. Les cocons sont bruns, mesurent moins d'un centimètre et sont protégés par une légère gaine soyeuse adhérente au support de la chrysalide. Toujours poussé par le souci de détruire l'insecte, on a pensé l'atteindre au cours de ses périodes de calme. La nymphose, à première réflexion, paraît bien être l'époque type qui va permettre d'atteindre l'insecte sans défense ou presque, et c'est pourquoi tous ceux qui s'occupent pour la première fois de l'Eudémis ne manquent pas de mettre cette idée en avant. Il est même difficile à ceux qui connaissent mal l'Eudémis, d'admettre que dans la pratique il est impossible d'atteindre ces cocons immobiles et de là à appliquer sur les souches les puissants moyens de destruction dont nous disposons, il n'y a qu'un pas. Jusqu'à aujourd'hui rien de positif n'a été réalisé à ce sujet et si, à la suite de traitements d'hiver répétés, les papillons ont disparu, rien n'autorise à établir une relation de cause à effet puisque l'échec est la règle. Quand la disparition des papillons est observée, elle relève alors des causes naturelles de raréfaction des insectes dont nous avons parlé dans une étude précédente.

Malgré les travaux et les recherches, nous ne savons encore que peu de choses sur les mœurs de l'Eudémis à l'époque de sa chrysalidation. Rechercher l'Eudémis sur les souches entre les écorces est très décevant. Même dans les vignes qui souffrirent le plus des dégâts de la troisième génération, la récolte des chrysalides est très maigre. Les décorticages ne donnent rien de comparable à ce que l'on observe pour la pyrale qui se cantonne à la partie supérieure des coursons. Ici, au contraire, il faut écorcer toute une souche pour trouver finalement une chrysalide cachée sous les écorces au niveau de la terre, parfois même sur la base de la souche qui sera découverte par le *déchaud*. Puis sur plusieurs couches on ne trouvera rien et par hasard on tombera sur un nid de trois ou quatre insectes hivernants, et cela dans les situations les plus diverses de protection contre les pluies ou les vents dominants. L'orientation même ne semble pas jouer.

En définitive, rien ne prouve que l'Eudémis place tous ses cocons sur les souches à la troisième génération. Nous n'émettrons pas d'hypothèse sur ses mœurs à la chrysalidation, mais nous rappellerons que les vols des papillons ne s'effectuent pas obligatoirement sur les lieux mêmes de leurs attaques. Par ailleurs, des observations sur l'emplacement des chrysalides hivernales de parasites divers les firent découvrir parfaitement isolées des plantes que les insectes auront à dévorer. Cet éparpillement des chrysalides est la principale cause d'échec des traitements d'hiver dirigés contre le ver des fruits.

(*A suivre*).

P. VEAUVY,

Professeur d'agriculture à Narbonne (Aude)

VINS MÉRIDIONAUX ET EXPORTATION (1)

Examinons les conditions de cette exportation, c'est-à-dire : le prix, la qualité, les accords commerciaux avec l'étranger, la législation vinicole des deux pays intéressés.

Prix. — Pour les vins ordinaires le prix mondial du vin est à peine supérieur à 80 francs l'hectolitre. Notre vin Corbières ou Minervois est cher. Je sais que la délégation allemande a trouvé qu'aux prix indiqués à Carcassonne, les vins exportés reviendraient chez eux moins cher que les autres vins étrangers, entre autres, les vins du Chili. Mais on leur a indiqué, non pas le prix normal, mais le prix exceptionnel des vins soumis aux prestations légales, mais réservés à l'exportation.

Il est regrettable que prestations et exportations aient été liées. Faute psychologique pensons-nous. On n'empêchera pas l'étranger, puisque l'exportation nous libère des prestations légales, de croire que nous n'exportons que des vins inférieurs. D'ailleurs, n'a-t-on pas déjà exporté des vins, sinon douteux, tout au moins quelconques. Saura-t-on jamais le préjudice que certains exportateurs ont causé à la viticulture française ? Enfin, sous ce régime toutes les demandes n'ont pu être satisfaires à moins d'avoir opéré par transfert. Et, encore, a-t-on facilité ces opérations ? Reconnaissons-le, l'exportation n'est pas assez encouragée et favorisée.

Autre inconséquence de ce régime. Que va-t-il se passer lors des années déficitaires où le viticulteur ne sera pas soumis aux prestations légales de blocage et de distillation ? L'étranger ne consentira pas à payer nos vins au prix normal trop élevé pour lui. Il s'adressera à nouveau ailleurs. Et comprenant que le marché français présente des fluctuations trop liées aux caprices de la nature, il s'en désintéressera tôt ou tard.

Notre régime viticole ne peut donc à ce sujet avoir qu'un effet provisoire, excellent toutefois, s'il nous donne l'occasion de reprendre des marchés et d'en conquérir de nouveaux. Mais ceci fait, il faut s'organiser pour les conserver. Le seul moyen est alors d'instituer un régime spécial définitif, assurant à la fois, la continuité et le développement de cette exportation. Et cela grâce à un financement judicieux.

A ce sujet, la loi du 4 juillet 1931 sur la Viticulture et le Commerce des vins, modifiée et complétée par la loi du 8 juillet 1933, s'est préoccupée de l'exportation en affectant le produit de redevances et amendes prévues aux articles 1, 3, 14, 15 à un fonds de propagande destiné à développer la consommation et l'exportation du vin Mais, il serait curieux de connaître les fluctuations de ce fonds depuis 1933. Peut-être aurions-nous — non pas la surprise — mais la preuve qu'un tel fonds est inopérant.

D'ailleurs, la partie consacrée à l'exportation ne l'est que dans un but de propagande. Elle n'est pas considérée comme une prime à l'exportation, autrement plus efficace.

(1) Voir *Revue*, n° 2297, page 5.

C'est le moment de réaliser cette idée de prime à l'exportation si remarquablement définie par M. P. Benet qui, par ailleurs, en a donné le judicieux financement. On sait que des sommes considérables ont été accumulées par la caisse spéciale de la viticulture, annexe de la caisse générale des alcools. M. Benet revendique le droit absolu pour la viticulture d'utiliser ce fonds, non seulement à augmenter le prix d'achat des alcools de prestations et de contingent mais aussi à payer toute prime qu'elle jugerait utile pour dégager le marché trop encombré et en particulier à attribuer des primes à l'exportation. Nous sommes entièrement de l'avis de M. P. Benet en reconnaissant que la caisse spéciale de viticulture a ici un rôle actif à jouer en assurant en fin de compte à l'exportateur un prix aussi rémunérateur que le sont les prix intérieurs.

Je souhaite que les suggestions remarquables de M. P. Benet soient réalisées dans le plus bref délai. Il appartient aux Associations viticoles d'agir en conséquence. Alors l'exportation se réalisera au mieux des intérêts du producteur et de l'importateur. Alors, sera-t-il possible de payer enfin à leur juste prix les vins de haute qualité venus sur nos coteaux et nos montagnes et de réparer ainsi une injustice commerciale qui est, en même temps, une grave faute aux conséquences lamentables. Moins de coteaux abandonnés, plus de qualité recherchée, tel serait le résultat immédiat d'une telle organisation.

Qualité. — Mais cette organisation serait sans effet si, par ailleurs, la qualité des vins apparaissait douteuse. Puisque tout le monde se plait à reconnaître la qualité de nos vins, il faut leur conserver cette primauté en perfectionnant sans cesse nos modes de préparation et conservation. A ce sujet, il ne faut plus ignorer comme on l'a fait trop souvent, les travaux et tendances de l'étranger. On y tend de plus en plus à proscrire les produits chimiques trop complaisamment employés chez nous — tel l'anhydride sulfureux Les surprises désagréables éprouvées à l'occasion du dernier Congrès de Lausanne doivent être une leçon salutaire.

Je ne peux m'empêcher de dire un mot sur l'emploi du ferrocyanure pour la clarification des vins blancs. Pour des raisons données par ailleurs, nous restons hostiles à son emploi. Le tolérer, ce serait faire un marché de dupes. Je ne comprends pas l'insistance des Bordelais. Il est vrai qu'ils n'en sont pas à une inconséquence près.

Qu'on réfléchisse également à certaines tendances commerciales. Après nous, on voit des négociants étrangers s'inquiéter pour nos vins de la dose de l'acidité volatile. Par ailleurs, nous avons souligné maintes fois l'absurdité de certaines interprétations. Comme l'étranger ne comprend pas toutes nos finasseries commerciales, celles-ci risquent en fin de compte de se retourner contre nous. Je crois que les expositions ou foires avec dégustations bien comprises renseignant exactement producteurs et acheteurs sur leurs propres intérêts ont ici un rôle bienfaisant à jouer.

Présenter le bon vin naturel — biologique au plus haut point — telle doit être la règle dont nous ne devrons jamais nous départir. Pour M. Vavasseur, c'est même la cause déterminante de nos exportations. Rappelant l'importance qu'avaient jadis nos exportations en Belgique et en Hollande, il estime que dès que le *contrôle* de nos expéditions à l'étranger sera assuré, nous verrons

notre ancienne clientèle revenir à nous. Mais cela ne suffirait pas si les traités de commerce s'y opposaient.

Accords commerciaux. — Tout récemment le sénateur Portman écrivait : « La carence de notre politique commerciale pendant de longues années nous a fait perdre une suprématie que la qualité de nos produits aurait dû, au contraire, nous assurer. Il faut maintenant par une action plus compréhensive et plus ferme, maintenir nos positions d'abord, les améliorer ensuite. »

Sait-on que pour la seule branche viticulture, rationnellement organisée et défendue, il s'agirait pour l'économie française, non seulement d'éviter un milliard d'importations, mais aussi de réaliser autant de recettes à l'exportation. Seulement, le reconnaître, c'est donner à notre viticulture une place primordiale dans notre économie. Et cela, ayons le courage de le dire, on ne le veut pas. D'où ce résultat paradoxal. La défense douanière de quelques industries qui ne peuvent vivre que par des tarifs prohibitifs — le sacrifice de notre seule richesse exportable : le vin et les alcools de vin.

L'amélioration de notre balance commerciale est à l'ordre du jour. Comment la réaliser ? Qu'on ait enfin le courage de dresser la liste de nos richesses exportables. Si les pouvoirs publics veulent vraiment enrichir notre pays, et j'insiste sur ce point, le Ministère du Commerce ignorera moins le Ministère de l'Agriculture ; nos traités douaniers mieux inspirés refléteront davantage l'image de la France et ses possibilités réelles Il fut un temps où ces deux Ministères étaient confondus C'est l'unique titulaire qui présidait le Congrès viticole international de Montpellier du 26 octobre 1874. Mais depuis, ce fut la rupture ou le divorce, comme on voudra, pour le plus grand malheur de notre fortune nationale, alors que nous avions avec le vin une monnaie d'échange unique au monde.

A-t-on fait en son temps, lors des années pléthoriques où les cours intérieurs des vins furent si bas et leur qualité si remarquable, l'effort nécessaire ? Hélas, c'est par incidence qu'on songe sérieusement à l'exportation ! Nous répondons à des demandes, nous ne les avons pas provoquées. Quand l'initiative viendra-t-elle de chez nous ? Quand donc établirons-nous un régime d'exportation avec le double souci de son développement à la fois qualitatif et quantitatif, au lieu d'en faire un pis aller dans notre régime viticole ? Nos vins sont dignes d'un meilleur sort.

Pour cette réaction salutaire, les Associations viticoles ont un rôle capital à jouer. Il leur appartient de suivre l'effort soutenu fait par nos concurrents et en particulier par l'Italie et le Chili qui se disputent avec nous les marchés septentrionaux.

En Italie, à Vérone, s'est tenu le 19 mars, le VII^{e} Congrès National Italien pour l'examen des problèmes de l'exportation vinicole du pays. Toutes les autorités compétentes étaient représentées. M. Marescalchi a souligné qu'il s'agissait de faire connaître aux autorités les desiderata de tous les intéressés, afin de développer ce commerce qui, d'ores et déjà avait rapporté en Italie, en 1937, 346 millions de lires, soit environ 600 millions de francs.

Mais, fait significatif que nous devons méditer, M. Giovanni Viola a souligné la nécessité d'intensifier et d'améliorer la production vinicole et d'élaborer, dans ce but des plans détaillés de production. Il a recommandé la coordination

de tous les efforts et de supprimer par des mesures appropriées toute concurrence inutile entre producteurs italiens. Je ne peux pas m'empêcher de penser à notre Midi et à l'Algérie, à notre Midi encore et aux régions viticoles du Centre ! L'union là-bas, concurrence et luttes plus ou moins sournoises ici.

M. Ernesto Panza a mis en évidence la nécessité d'établir des prix capables de soutenir en toute circonstance la concurrence étrangère. Et, M. Giuseppe Valentino préconise un « pacte de discipline » entre exportateurs de manière à mieux développer l'exportation italienne.

Ainsi notre sœur latine étudie ce problème avec le double souci d'accroître les exportations et d'améliorer leur qualité. Contrairement à ce qui s'est passe chez nous, il n'y est plus question de réduire la production. Jamais opposition n'apparaît aussi fondamentale entre les viticultures italienne et française. Chez nous on détruit les excédents ou on essaie d'exporter ; en Italie, on augmente la production et on développe l'exportation.

Précieux exemple qui devrait chez nous produire une réaction salutaire. Car l'Italie n'est pas seule à faire ce remarquable effort.

Au Chili. — La politique suivie par le Sous-Secrétariat du Commerce et le bureau des exportations agricoles a pour objet d'amplifier et d'assurer le commerce d'exportation des vins. Les résultats sont probants puisque depuis 1931, le volume des exportations a presque triplé.

Cet organisme contrôle la qualité et l'origine de chaque envoi, garde les exportateurs en contact étroit avec les marchés acheteurs ; procède à des investigations pour le développement des affaires viticoles à l'étranger, afin de créer un courant spécial de consommation des vins du Chili.

Sur le continent européen leurs plus grands acheteurs sont par ordre d'importance : l'Allemagne, la Belgique, la Suisse et la Hollande.

Cette propagande est telle que le Chili exporte même des vins de Bordeaux qui concurrencent — avec succès — en prix et en qualité, nous dit-on, les vins les plus connus dans ce genre.

Limitons la nomenclature des pays concurrents à ces deux seulement. Notre infériorité est déjà assez éclatante. D'autant plus que nous donnons l'impression d'envoyer à l'étranger - et à regret encore - un superflu qui nous gêne. Pour le réduire, on s'efforce de torturer nos vignes, d'élaborer des textes de manière à limiter notre production au chiffre de notre consommation intérieure. Résultat, voyez la prospérité du viticulteur, lors des années 1934-1935. Que viennent les années déficitaires ! Et voyez chez nous les masses de vins importés ! Et nous sommes le premier pays viticole du monde ! Belle couronne en réalité ! Si nous avons le monopole des meilleurs vins pourquoi ne le développerions-nous pas comme fait l'étranger, pour toute autre richesse qui lui est personnelle ?

Ce problème d'exportation vinicole doit toucher à la fois à la qualité et à la variété des produits, vins et alcools. Il soulève en outre, une question de propagande et d'étude technique des marchés extérieurs. Nos Consuls ont ici un rôle de premier plan à jouer.

Pour réussir cette œuvre, qui vaut bien la peine d'être tentée, il faudrait, une fois pour toutes, que tous les Français comprissent que le problème viticole

doit dépasser chez nous le cadre national, puisque notre position vinicole est unique dans le monde.

Qu'on en juge par les chiffres suivants. En 1935, la production mondiale a été 214 millions d'hectolitres, la production franco-algérienne 92 millions d'hectolitres, soit approximativement 43 p. 100, alors que les productions italiennes et chiliennes étaient respectivement 21 p. 100 et 1 p. 100.

Mais la France importe plus que ces deux pays et exporte beaucoup moins. Alors que l'exportation avait atteint près de 4 millions d'hectolitres en 1873 et encore 2.251.000 en 1924, la moyenne annuelle pour la période 1926-1930 s'établit à 1.432.000 et seulement à 751.000 pour la période 1931-1936. Pour l'Italie, en ces deux périodes, les chiffres sont respectivement 1.111.000 et 1.154.000. Augmentation ici, diminution chez nous pour une production sensiblement doublée.

Il est temps que nos traités n'ignorent plus cette situation. L'effort réalisé par nos pouvoirs publics en 1937, obtenant des Etats-Unis une réduction de droits de 50 p. 100, des Pays Baltes et Scandinaves, du Chili, de l'Equateur, du Pérou des réductions sensibles, nous fait croire que notre viticulture a enfin le vent en poupe. Mais, pour continuer, il faut que nos organismes professionnels restent sans cesse sur le qui-vive.

Législations. — Tout vin exporté doit satisfaire à la législation du pays importateur. C'est pourquoi nous attirions l'attention sur les tendances œnologiques des autres pays que nous ne devons plus ignorer ou mésestimer.

Ce que nous disions plus haut sur la nécessité d'avoir pour notre législation vinicole des préoccupations internationales trouve une démonstration éclatante dans le régime douanier belge, modifié par arrêté du 31 janvier dernier. Les vins à appellation d'origine contrôlée y auront un régime de faveur, les autres subiront des droits trop souvent prohibitifs.

Or, nous avons en France deux appellations d'origine, l'appellation simple et l'appellation contrôlée. L'évolution qui se produit en France à ce sujet est significative. En vertu de la loi Chouffet du 13 janvier 1938, le Ministre de l'Agriculture a pris ces derniers temps des décrets supprimant, dans les régions à appellation d'origine, l'appellation simple, pour ne laisser subsister que l'appellation contrôlée. Les journaux écrivent : « Que c'est de bon augure pour la défense efficace des vins de France », « que le commerce de boude plus à l'acquit vert », qu'au contraire « le commerce accorde désormais sa préférence aux vins à appellation contrôlée ».

Croit-on naïvement que l'étranger ne va pas à son tour choisir entre les deux appellations que nous lui offrons et donner sa préférence à l'appellation contrôlée ? Dans ses tarifs douaniers le régime préférentiel ne va-t-il pas jouer en faveur des vins à appellation contrôlée, puisqu'il offre — d'après les caractères mêmes de cette appellation — plus de garanties qualitatives ? Que vont donc devenir nos vins à appellation simple, nos Corbières et Minervois ? Demandés par l'étranger, ne vont-ils pas d'ici peu de temps subir des tarifs douaniers prohibitifs ?

Le 4 mai 1937, M. Castel, discutant des avantages de l'une et l'autre appellation conseillait « de rester dans l'expectative en attendant que la question de la coexistence des deux appellations soit solutionnée ». Il ajoutait : « Si les

viticulteurs considèrent qu'ils ont avantage ou qu'il est de leur intérêt de demander l'appellation contrôlée, nous serions à leur disposition pour la solliciter à nouveau. »

Or, par la loi Chouffet, la coexistence des deux appellations est supprimée au bénéfice de l'appellation contrôlée. Et, comme celle-ci nous paraît offrir les plus grands avantages, la question des Corbières et Minervois devrait être reconsidérée. C'est le moment ou jamais.

Car pour éviter à nos vins des tarifs douaniers prohibitifs deux moyens seulement s'offrent à nous.

Ou bien conserver l'appellation simple ; dans ce cas, il faudra augmenter sensiblement la prime à l'exportation pour réduire suffisamment le prix à l'exportation. Il en résultera une charge pour la collectivité, se traduisant finalement par une diminution de notre fortune nationale.

Ou bien donner à nos vins l'appellation contrôlée. Plus de surprime et par conséquent une amélioration continue de notre balance commerciale. Cette solution a notre faveur parce qu'elle est juste et qu'elle sauvegarde, en outre, toute la production de nos crus audois. D'ailleurs, le courant en faveur de l'appellation est tel que des vignobles se détachent des Corbières pour bénéficier d'une appellation étrangère au département. Quelle inconséquence dont je redoute le développement et sur laquelle un silence curieux est fait.

***

Telles sont les réflexions et les leçons que nous a suggérées la visite des Allemands dans nos vignobles méridionaux. Elles se résument en trois propositions :

Poursuivre chez nous une politique de qualité réelle et de variété soutenue par une propagande active, intelligente et opérante, non seulement en France, mais à l'étranger.

Harmoniser notre économie viticole en précisant les attributions respectives de nos viticultures méridionales et coloniales de manière à supprimer toute concurrence ; puis situer notre viticulture ainsi organisée à la place exceptionnelle qui lui revient naturellement dans notre économie nationale.

Etablir notre législation en tenant compte de notre situation viticole dans le monde, situation exceptionnellement heureuse mais méconnue. Il faut donc que la législation soit établie, non pas seulement en fonction de nos besoins nationaux, mais aussi en tenant compte des possibilités réelles d'une exportation qui ne demande qu'à s'établir et se développer.

On oublie trop en France que la question viticole « est l'une des plus graves qui puissent se produire. Elle intéresse, non seulement l'avenir de nos départements méridionaux, mais encore celui du pays tout entier. Les problèmes qu'elle soulève touchent à la fois à notre système de douanes, à l'assiette de l'impôt, à l'agriculture, à la propriété et à l'administration publique. Quiconque donc n'est pas insensible à la prospérité de la France, à ses destinées fécondes, quiconque désire la voir placée au rang qui lui est assigné dans la famille humaine, doit vivement se préoccuper du sort d'une industrie qui a de tout temps constitué l'une des principales richesses nationales ».

Ainsi s'exprimait M. G. Laissac en 1843. Ainsi devons-nous conclure aujourd'hui, à un siècle d'intervalle, hélas !

Michel FLANZY,
Directeur de la Station Régionale
de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne.

ACTUALITES

R. C. : Chronique viticole méridionale
Jacques PRIEUR : La Gazette de Bourgogne
P. MARSAIS : Les poudrages
Michel FLANZY : Chronique d'œnologie méridionale : Évolution regrettable de l'œnologie
Emile BARBET : Passerillage ou contration ?

Chronique viticole méridionale

Notre vignoble méridional présente actuellement des aspects assez divers selon les régions, et c'est peut-être ce qui explique la divergence des appréciations basées sur la généralisation de situations locales.

De Nîmes à Carcassonne, en effet, les perspectives de la récolte sur pied sont très variables selon que les vignobles ont été touchés ou épargnés depuis le début de la végétation par les intempéries ou les accidents.

C'est ainsi que dans le Gard, qui a été peu atteint par les gelées, les promesses actuelles de récolte sont favorables.

Dans l'Hérault, le département qui a le plus souffert des froids d'avril, on doit envisager un très appréciable déchet sur les perspectives offertes par les sorties, quoique les pertes soient sensiblement moins élevées que certaines évaluations de l'époque. On doit ajouter que sans les gelées la récolte de l'Hérault aurait probablement atteint un chiffre record.

L'Aude est assez irrégulièrement partagée. Dans les vignobles de la plaine de l'Aude, vers Coursan, Cuxac, Fleury, le pourcentage enlevé par le gel est important. Entre Narbonne et Carcassonne, il est insignifiant, ainsi que dans les Corbières.

Enfin le Roussillon a été pratiquement épargné par les froids de printemps, sauf dans quelques plantations de la Salanque.

A cette revue générale, il convient d'ajouter que la présentation d'ensemble a été quelque peu modifiée par la floraison .Dans les vignes où celle-ci a pu s'opérer rapidement et par beau temps, elle n'a pas entraîné de mécomptes. Mais dans beaucoup de régions, elle a été plus lente que d'habitude et a été contrariée par des variations de température et d'humidité qui ont provoqué de la coulure.

Cet accident de végétation a été assez sensible sur les Grenaches et sur les Carignans, surtout sur ceux greffés sur Rupestris ; quant aux Aramons, ils n'en ont que très peu souffert dans l'ensemble.

Les maladies sont pratiquement inexistantes, sauf quelques très petites taches de mildiou provoquées par des rosées matinales suivies de coups de soleil très chaud.

Quant aux insectes, il n'en est guère question pour l'instant et les vols d'eudémis ont été, jusqu'à présent, sans importance.

Par contre, la longue sécheresse qui a régné pendant tout l'hiver et tout le printemps cause des inquiétudes assez vives dans les régions de coteaux, où les sols sont naturellement secs et où les réserves d'eau sont faibles. A noter à ce sujet que dans certains villages des Corbières, on a déjà rationné la consommation d'eau. Les quelques orages de ces jours derniers ont partiellement remédié à cette situation qui risquerait de devenir préoccupante si elle se prolongeait.

Le marché des vins est redevenu plus calme ces temps derniers et on peut trouver plusieurs explications à cette diminution d'activité.

Les acheteurs, d'une part, affectent plus de prudence, estimant que les perspectives de récolte ne commandent pas des couvertures immédiates et trouvant, d'ailleurs, dans les quantités récemment libérées et achetées précédemment, de quoi subvenir à leurs besoins immédiats.

Les vendeurs, d'autre part, maintiennent généralement leurs positions, tout en montrant un peu moins d'intransigeance, à la veille de la période des vacances et dans le désir de vider leurs chais avant la récolte.

Il en résulte que le volume des affaires est relativement peu important et que la tendance, sans accuser une faiblesse marquée, est un peu moins fermement orientée.

La moyenne des prix des vins de 10° s'établit autour de 170 fr. l'hectolitre, avec des écarts assez notables en plus ou en moins selon les qualités. A ce prix, d'ailleurs, s'élèvent les 9°5 et des 9° y atteignent presque. Les différences de prix entre vins convenables de degrés variés sont tellement peu marquées que de légers écarts de qualité font chevaucher les cours des marchandises de même teneur alcoolique se vendent à des taux très différents, alors que pour le même prix, on peut obtenir des vins de degrés assez dissemblables.

Sur souches, il s'est traité dernièrement des affaires entre 15 et 16 fr. le degré, mais le calme est revenu également dans ce compartiment.

Ces transactions semblent dénoter, chez ceux qui les ont conclues, une assez claire vision des possibilités de la prochaine campagne..... ou des relations qui leur permettent d'être exactement renseignés. Il est question, en effet, d'étager les prix de base entre 15 fr. 50 et 17 fr. le degré, en maintenant une légère progression pour la libération des tranches successives.

On dit également qu'en raison de la suppression du blocage prévisionnel, on ne libérera pas, pour commencer, deux dixièmes, mais seulement un dixième et demi, ce qui d'ailleurs donnerait une quantité de vin suffisante pour quelque temps.

R. C.

Chronique Girondine

Actuellement (mi-juillet) la vigne présente, extérieurement tout au moins, un très bel aspect, même dans les régions où a sévi la gelée : sarments vigoureux, feuillage abondant, bien vert, indemne de maladie. Cependant la récolte ne sera point aussi abondante que le laissaient espérer les belles apparences du début d'avril et cela pour trois raisons.

D'abord la gelée. Elle a sévi intensément le 11 avril, du 20 au 24 avril, les 1er et 2 mai, cette dernière affectant surtout les pentes car les fonds de vallée furent généralement protégés par le brouillard.

Ensuite le froid persistant qui pendant tout le mois d'avril et la première quinzaine de mai, n'a pas permis à la végétation de repartir et cette liane qu'est la vigne de réparer les dégâts causés par les gelées, grâce aux contre-bourgeons. Certes ceux-ci sont poussés, mais très tardivement et généralement sans fruits, sauf pour certains cépages, tel le Saint-Emilion.

Enfin, une période de froid suivie de plusieurs journées très chaudes avec vent desséchant, ont provoqué la coulure et le millerandage. De nombreux raisins, dans le Libournais notamment, sont même complètement desséchés

Par contre, pas de mildiou. Direction des services agricoles et Station d'avertissements n'ont conseillé que deux sulfatages. L'oïdium a fait quelques apparitions, obligeant à soufrer abondamment. Certaines parcelles de vigne non traitées sont absolument indemnes de mildiou, tant sur la feuille que sur la grappe.

1938 sera à classer parmi les années défavorables aux champignons, mais favorables aux parasites animaux : cochylis et eudémis sur la vigne, pucerons sur les arbres fruitiers. Année jalouse aussi. Ainsi, dans le Médoc, les vignes qui « voient la rivière » et ne sont pas situées dans les bas-fonds, sont chargées de belles grappes, tandis que leurs voisines demeurées en avril et mai à l'état hivernal, par suite du froid, ne donneront qu'une très faible récolte. Et il en est de même dans tout le Bordelais, bien que coulure et millerandage tendent actuellement à défavoriser les uns, mais, hélas, sans favoriser les autres.

Signalons encore que de nouvelles coopératives sont en voie de création et fonctionneront probablement pour les prochaines vendanges : Les Artignues de Lussac, Guitres, Cars. D'autres s'agrandissent : Saint-Gervais, Saint-Emilion, Bourg, Landournerie, Maransin. A. DUFOUX.

La Gazette de Bourgogne

Juin 1938 : orages, averses. Plus de 7 cm. de hauteur d'eau recueillie au pluviomètre. Vous voyez que la récitation de l'oraison « *ad petendam pluviam* » ne fut pas inutile. Seulement *uti, non abuti,* disaient les Latins. De là l'obligation bientôt impérieuse de dire une prière, qui elle aussi doit exister, et qui commencerait par « *ad petendam calorem* ».

Les sulfatages ont continué au cours des semaines écoulées, à bleuir les hommes, les bêtes et les choses. Le mildiou, jusqu'à maintenant, ne fait pas parler de lui. Il est vrai que chaque orage amène un abaissement de la température. Et chacun sait que pour élever des champignons il faut un combiné de chaleur et d'humidité. L'oïdium qui, lui aussi, a besoin des mêmes conditions atmosphériques, fait le mort.

Depuis le début de la campagne (20 mai) nous recensons 4 sulfatages et 2 soufrages.

Dans les sulfatages, chacun de faire adjonction de son insecticide préféré contre les vers de la grappe. Les uns affirment qu'ils ont réussi à merveille ; les autres prétendent que cela ne sert à rien. La sagesse est de traiter et d'attendre à la mi-septembre, avant les vendanges, pour comparer les vignes traitées et celles qui ne le furent pas.

Par suite des orages et pluies, la culture du sol à la charrue et à l'outil, fut forcément négligée. L'herbe commence à pointer entre les rangs. Espérons

que nos vignes ne seront pas transformées en prairies dans une année où le foin sera rare.

D'après la floraison des lys, les vendanges devraient débuter le 22 septembre c'est-à-dire être presque aussi précoces que celles de 1937. Pour faire du bon vin, il faut vendanger tôt en saison, et pour vendanger tôt en saison, il est nécessair, que le soleil se soit levé de bonne heure tous les jours. Ce qu'il fit au cours de l'été 1937. Que, suivant l'adage *bis repetita placent*, il recommence en 1938.

Voulez-vous que nous disions quelques mots des vins de la dernière récolte ?

Leur second soutirage est terminé. Il devient plus facile de les juger. Les vins rouges présentent une robe magnifique alliée à un corps bien constitué. Nous dirons qu'ils sont bien « balancés ». Le défaut d'un certain nombre d'entre eux réside dans une fermeté excessive, provenant de leur trop grande richesse en tannin. Vous me direz que la fermeté est une qualité. Je vous réponds qu'en l'art de gouverner les hommes, c'est une grande qualité. Mais peut-on assimiler un grand vin de Bourgogne à un petit homme d'Etat ? S'il suffisait de faire déguster quelques tassées d'un 1937 ferme à nos ministres pour leur donner cette mâle vigueur dont la France réclame les bienfaits, nous serions vite sortis de l'ornière.

Le séjour en fût, le collage sous pression, une longue vie en bouteilles sont des moyens techniques susceptibles d'affiner les 1937, ces lurons au sang généreux, au torse vigoureux, mais au caractère dur. Ils vivront vieux. Ce seront encore des compagnons au tempérament vif, à l'œil allumé, que d'autres déjà « marcheront sur les genoux » ou « sucreront les fraises ».

Les vins blancs que les nécessités obligent à rester or-vert sont exempts de la fermentation en cuve. Aussi ne présentent-ils pas cette dureté tannique. Par contre, leur cycle inachevé les garde encore liquoreux.

Ma prochaine Gazette nous verra sérieusement rapprochés des vendanges. Alors, on sera plus certain de réussir en relatant des faits passés qu'en prophétisant l'avenir. Les tireuses de cartes, les mages qui ne sont plus rois, le député qui n'est plus président du Conseil prétendent le contraire. C'est leur affaire.

Jacques PRIEUR.

Chronique d'œnologie méridionale

Évolution regrettable de l'œnologie. — Un décret-loi du 29 juin 1938 réglemente à nouveau le taux de l'acidité volatile des vins.

On savait l'affaire en gestation devant le Conseil d'Etat depuis quelque temps, et, pensons-nous, devant des Services techniques également. Pour la première fois une distinction est établie entre : d'une part, les vins vendus par les producteurs et les négociants en gros, d'autre part, les vins détenus par les détaillants.

Pour la grande catégorie la limite est fixée à 1 gr. 20. Pour la deuxième catégorie elle est fixé à 1 gr. 50.

Bien instrutive est l'histoire de la réglementation des vins depuis la loi du 14 août 1889. Celle-ci nous avait donné la première définition du vin : « Le pro-

duit exclusif de la fermentation « des raisins frais » (c'est-à-dire du raisin frais à l'état naturel).

Le décret du 3 septembre 1907 basé sur la loi du 1er août 1905 reconnaissait la notion du *produit naturel*, seulement à cette définition s'ajoutait heureusement le complément..... des raisins frais ou du jus de raisins frais ».

Mais un vin, quoique naturel, peut être *impropre à la consommation*. Cette notion nouvelle devait être inscrite dans la loi du 5 août 1908 qui ainsi modifiait heureusement la loi du 1er août 1905.

L'administration pouvait enfin *édicter* les caractéristiques des vins *impropres à la consommation* quoique répondant à la définition de produit naturel. Ce fut l'objet du décret du 19 août 1921 remplaçant celui du 3 septembre 1907. Pour la première fois l'acidité volatile entrait en danse. Sa limite prohibitive fut fixée à 2 gr. 50.

Mais, notion nouvelle — à côté du test analytique, on introduisait un test organoleptique . La dose de 2 gr. 50 était une *limite absolue ;* on considérait la *limite relative de 2 gr.*, si l'échantillon présentait les caractères de l'acescence à la *dégustation*.

Ce principe des deux limites, fut encore maintenu par le décret du 1er juin 1930 qui ramena la limite absolue de 2 gr. 50 à 1 gr. 80 et la limite relative de 2 gr. à 1 gr. 50. Ces deux limites se sont révélées, à l'usage, excessives et ont engendré un certain commerce de vente de vins « à la limite », profitable à certains, dangereux pour le consommateur, et malhonnête de toute façon, car il suffisait de proclamer que l'on ne sentait pas la piqûre pour acheter les vins dits marchands entre 1 gr. 50 et 1 gr. 80 d'acidité volatile bien au-dessus du cours.

On a donc ramené la limite de 1 gr. 50 à 1 gr. 20. Mais, innovation, on supprime la notion des deux limites *indépendantes de la qualité du dépositaire*, et on introduit la notion de *limite conditionnée par la qualité du dépositaire*. Cette substitution est-elle heureuse ? L'avenir nous le dira.

Qu'on prenne garde ! Nous trouvons encore des vignerons vinifiant rationnellement obtenant les vins qui aux concours-dégustation monopolisent tous les prix, et qui sont loin d'avoir 0 gr. 20 d'acidité volatile. Demandez aux connaisseurs si les meilleurs Corbières, les meilleurs Minervois n'ont pas en moyenne 0 gr. 60 et 0 gr. 70 d'acidité volatile. Pour moi, ignare en œnologie, c'est bien cela la dose normale ! Mais alors la marge de sécurité se réduit considérablement. Je sais que des arrêtés du Ministère suivant les années peuvent modifier cette limite. On devrait aussi suivant les années modifier le degré minimum. Certaines promesses ne prennent plus !

Si nous tombons dans la classe des vins vieux, ici encore la marge se réduit d'une façon bien inquiétante. Quant aux crus, notre observation est si fondée que le décret prévoit des dérogations pour eux. On sait trop que les meilleures bouteilles sont bien souvent celles qui ont une acidité volatile voisine du gramme.

Je ne veux pas dire que la limite de 1 gr. 20 soit excessive. Seulement cette limite se situe *pour les vins nouveaux* dans la zone des vins *en état d'acescence*, aussi le seuil de 1 gr. 20 est-il un seuil arbitraire. Je m'explique : alors que l'on voit l'acidité volatile d'un très grand nombre de vins se stabiliser par des *soins ordinaires* à 0 gr. 90 et 1 gr. après la fièvre des premiers mois, il faut au contraire des *soins extraordinaires* ou des *manipulations extraordinaires* pour

stabiliser les vins dont l'acidité volatile atteint 1 gr. 20. C'est dire encore que les vins se rangent en deux classes, distinguées surtout, non pas tout au début des vendanges, mais dès après les premières chaleurs du printemps : ceux qui ont une acidité volatile au-dessous de 1 gr. et ceux qui l'ont au-dessus. Nous aurions préféré que le décret distinguât ces deux catégories, c'est-à-dire introduise la *notion biologique de l'acidité volatile.*

Dans ces conditions, ce n'est pas 1 gr. 20 que nous aurions admis, mais 1 gr., à la *condition toutefois que les habitudes commerciales soient bien différentes de ce qu'elles sont aujourd'hui.*

Car c'est là que gît le drame de l'acidité volatile et le décret du 30 juin 1938 va rendre cette question plus dramatique encore. Si le commerce faisait toutes sortes de difficultés pour acheter les vins ayant plus de 0 gr. 60 d'acidité volatile lors que la limite était de 1 gr. 50 et 1 gr. 80 que vont devenir ses exigences?

On peut être assuré qu'elles se manifesteront dès au-dessous de 0 gr. 60 par exemple, 0 gr. 40 et peut-être moins.

Dans ces conditions il est à craindre très bientôt que les vins vendus au cours normal ne seront plus des vins ayant le maximum de qualités gustatives et biologiques, mais la plupart du temps des vins morts. Et c'est sous le signe de la qualité et de la santé publique qu'une telle réglementation est instaurée. Aujourd'hui les habitudes commerciales sont telles que ce n'est plus l'un des constituants quelconques du vin qu'il faut réglementer, c'est bien les mentalités de la production et du commerce, et il ne doit pas s'agir de police, mais d'éducation.

Toutes les mesures prises risquent d'élargir le fossé entre les deux branches de l'activité économique. En effet :

D'une part le commerce veut, avec juste raison, une marge de sécurité, il doit bien savoir que ce n'est pas la différence entre l'acidité volatile du vin acheté et l'acidité volatile limite, mais seulement la stabilité de cette acidité volatile, quelle que soit la dose, qui est la véritable marge de sécurité.

D'autre part le viticulteur ne comprendra plus qu'on délaisse son vin délectable pour choisir à la place un vin dur, coloré brillant, mais avec 0 gr. 20 d'acidité volatile et une dose non négligeable d'anhydride sulfureux.

Tôt ou tard, plus tôt qu'on ne le pense, on sera bien obligé d'examiner ce problème des prix records, nous aurons celui des vins morts aux cours les plus élevés et peut-être pour sauvegarder les vins de qualité, sera-t-on obligé *d'établir un cours forcé.*

Enfin la limite de 1 gr. 50 est maintenue pour les petits détaillants. Une telle mesure ne va-t-elle pas inciter quelques viticulteurs à devenir aussi détaillants ? Ne permettra-t-elle pas chez les détaillants le coupage d'un vin déjà piqué avec un vin encore marchand ?

Michel Flanzy.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 17.000 à 20.000 fr. ; 2es crus, de 7.000 à 9.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 16.000 fr. ; 2es crus, de 5.000 à 6.500 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus. 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.100 à 2.300 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 4.500 à 5.800 fr. ; Graves, 3.300 à 4.200 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 4.300 à 4.900 fr. ; Graves, 3.600 à 4.500 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 800 à 900 fr. ; Mâconnais, 600 à 650 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 750 à 800 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 800 à 950 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 400 à 475 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges. » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1937 : Muscadet, 1.100 à 1.200 fr. ; Gros plants, 500 à 600 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 15 fr. 25 à 16 fr. 25 ; Rosés, 15 fr. 25 à 16 fr. 25 ; Blancs, 16 fr. 75 à 17 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (4 Juillet 1938).* — *Cote officielle* Vins rouges, 8°5 à 11°, 18 fr. » à 15 fr. » ; Costières, 11° et au-dessus, » fr. » à » fr. » ; Blancs, 18 fr. » à 17 ; Rosés, » fr. à » fr. » ; Café, 18 fr. 50 à 16 fr. 50.

Montpellier (12 Juillet). — Rouges, 9°5 à 11° : 168 fr. à 173 fr. l'hecto.

Béziers (1er Juillet). — Rouges, 9° à 11°5, 18 fr. 50 à 15 fr. 25 ; Rosés, 10° à 11°5, 17 fr. 75 à 16 fr. ; Blancs, 10° à 11°5, » fr. » à » fr. ».

Minervois (4 Juillet). — Marché d'Olonzac, de 9° à 12°, de 17 fr. » à 15 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (3 Juillet). — Vins rouges, de 9° à 12°, 18 fr. 50 à 15 fr.

Carcassonne (3 Juillet). — Vins rouges de 9° à 12°, de 18 fr. 75 ; à 15 fr. ».

Narbonne (30 Juin). — Vins rouges, 8° à 12°, 18 fr. 50 à 15 fr. ».

Sète (29 Juin). — Rouges, 18 fr. à 15 fr. 25 ; Rosés, 17 fr. 25 à 16 fr. » Blancs, 18 fr. 25 à 16 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 195 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr.; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 144 fr. » à 148 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 139 fr. » à 142 fr. ». — Sons, 98 à 114 fr. — Recoupettes, 96 à 99 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles du Midi, 180 à 220 fr. ; de St-Malo, 190 à 210 fr., de Paris, 170 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 190 à 230 fr. paille d'avoine, de 205 à 245 fr. ; paille de seigle, 210 à 235 fr. ; luzerne, 270 à 350 fr. ; foin, 270 à 350 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 580 à 700 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés 138 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 132 fr. ; de palmistes, 105 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 296 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 22 fr. 50. — Veau, 8 fr. 50 à 17 fr. 50 — Mouton, 6 fr. à 32 fr. ». — Demi-Porc, 12 fr. 50 à 14 fr. — Longe, 14 fr. » à 18 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 75 à 85 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 121 fr. à 126 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 108 à 111 fr. 100 kgs; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 118 fr. 50 à 122 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 125 fr. 50 à 128 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Soude Solvay** 98/100 % légèrement bleutée spéciale pour viticulture, les 100 kilogr., 62 fr. 15, Varangéville (sacs papier de 50 kilogr. perdus). — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 58 fr. 95 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Oranges, 900 à 1.100 fr. — Poires de choix, 600 à 1100 fr., communes, 150 à 250 fr. — Pommes choix, 600 à 1.100 fr. — Pommes communes, 250 à 450 fr. — Bananes, 375 à 500 fr. — Abricots, 400 à 500 fr. — Cassis, 400 à 600 fr. — Fraises de Paris, 400 à 900 fr. — Cerises du Midi, 450 à 500. — Bigarreaux ; 280 à 750 fr. — Groseilles, 300 à 380 fr. ; Pêches, 350 à 900 ; Prunes, 300 à 450 fr. — Framboises, 700 à 1.100.

Choux verts, 30 à 80 fr. — Artichauts, 26 à 40 fr. — Choux-fleurs, 175 à 450 fr. — Oseille, 120 à 180 fr. — Epinards, 200 à 260 fr. — Tomates, 200 à 350 fr. — Oignons, 150 à 200 fr. — Poireaux, 230 à 400 fr. les 100 bottes. — Laitues, 60 à 100 fr. — Haricots verts, 230 à 400 fr. — Carottes nouvelles, 150 à 350 fr. — Fèves, 140 à 200 fr. — Navets, 80 à 220 fr. — Pois verts, 50 à 140 fr. — Asperges, 150 à 500 fr. — Courgettes, 50 à 70 fr. — Aubergines, 400 à 600 fr. — Melons de Nantes, 10 à 40 fr.

Le Gérant: F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place du Cours Alençon (Orne)

LA

Société Française Bitumastic

DONT LES ENDUITS D'ÉTANCHÉITÉ ET D'ANTICORROSION POSSÈDENT QUATRE-VINGTS ANS DE RÉFÉRENCES MONDIALES PRÉSENTE

OENOPLASTIC

ENDUIT NEUTRE, SANS GOUT NI ODEUR

POUR L'ÉTANCHÉITÉ ET L'ISOLATION DES PAROIS DE CUVES EN CIMENT DESTINÉES AU LOGEMENT DES VINS BLANCS, ROSÉS, ROUGES ET DES MUTÉS AU SOUFRE

OENOPLASTIC

REVÊTEMENT D'EMPLOI FACILE ET ÉCONOMIQUE S'APPLIQUANT A LA BROSSE, A FROID

OENOPLASTIC

COLMATE LA POROSITÉ DU BÉTON ET LE PROTÈGE CONTRE LES ATTAQUES DES ACIDES DU VIN

OENOPLASTIC

S'OPPOSE A LA FORMATION DE LA CASSE FERRIQUE ET A L'INCRUSTATION DES FERMENTATIONS PARASITAIRES

OENOPLASTIC

PROTÈGE LES VOUTES, PLAFONDS ET TRAPPES CONTRE L'ATTAQUE DE L'ANHYDRIDE SULFUREUX ET CONTRE TOUTE CORROSION

OENOPLASTIC

FACILITE LE DÉTARTRAGE ET PERMET LA RÉPARATION RAPIDE DES ENDUITS DE CIMENT DÉGRADÉS OU FISSURÉS

NOTICES ET RÉFÉRENCES SUR DEMANDE

Société Française Bitumastic

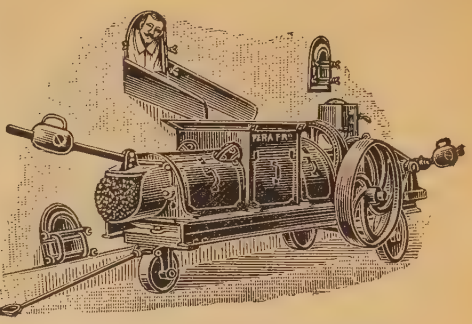
39, Rue du Colisée, Paris-8e - Tél. : Élysées 39-63 (4 lignes)

INTER - ÉLYSÉES 289 — ADR. TÉLÉGRAPH. BITUMASTIC - 45 - PARIS

PERA FRERES

FLORENSAC (Hérault)

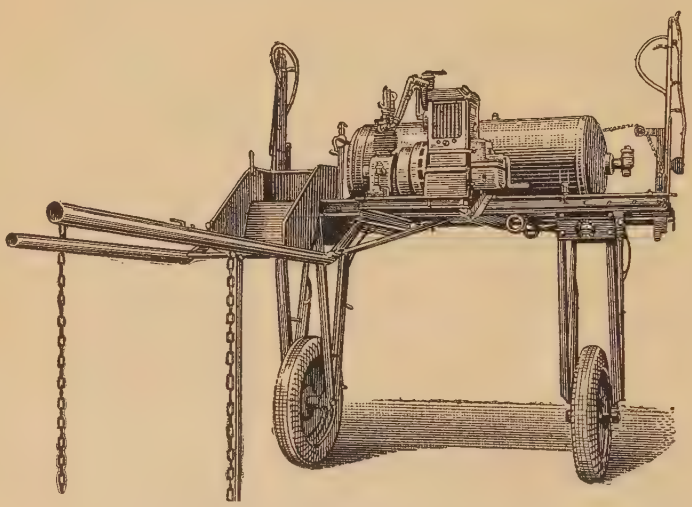
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

ETS MARMONIER FILS

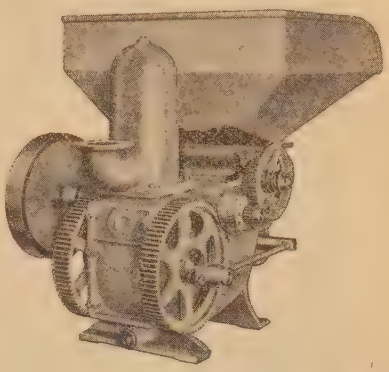
S. A. R. Capital 3.000.000 fr. :—: *29, Rue des Tuiliers*

LYON

R. C. Lyon B. 7738

MATÉRIEL
VINICOLE
MODERNE
LE PLUS
PERFECTIONNÉ

Installations
complètes
de celliers

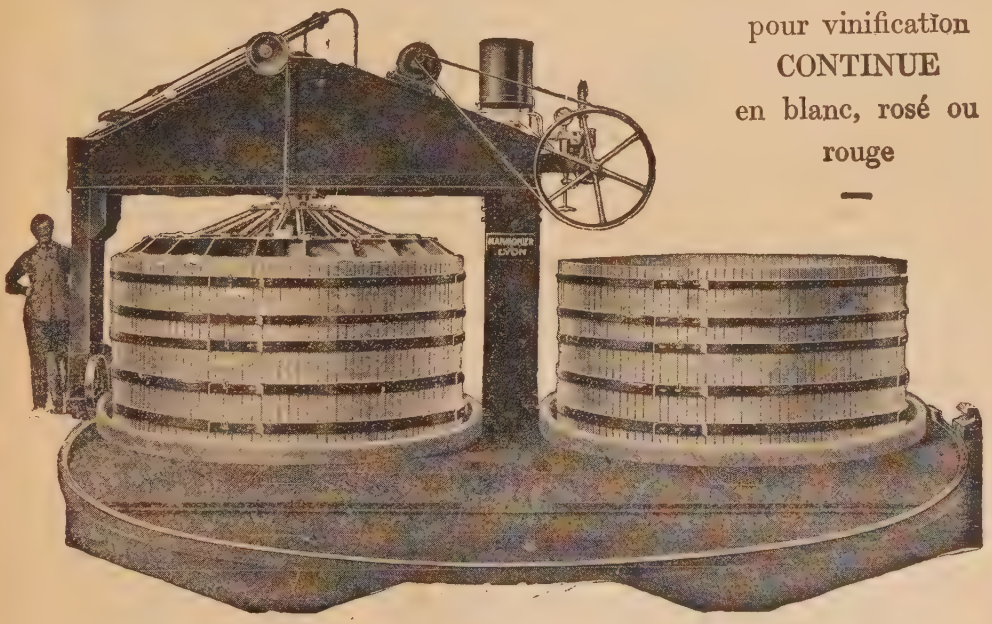


PRESSES HYDRAULIQUES EN ACIER
(Breveté S. G. D. G.)
Pressoirs à bras et au moteur

REFOULOIRS DE VENDANGE
(Breveté S. G. D. G.)
Pressoirs AUTO DÉCLIC

POMPES ET MOTO-POMPES - ÉGOUTTOIRS ROTATIFS - ÉMIETTEUSES

PRESSOIR HYDRAULIQUE CHAMPENOIS A GRANDE PRODUCTION
pour vinification
CONTINUE
en blanc, rosé ou
rouge



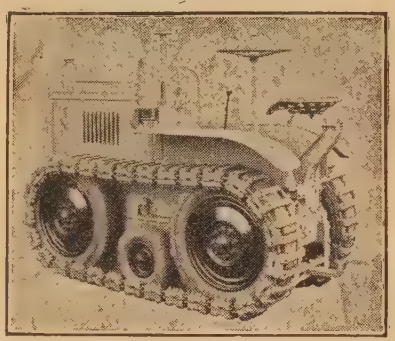
CATALOGUES ET DEVIS FRANCO SUR DEMANDE

Etaldyne PROGIL

Mouillant **Adhésif**

Ne mousse pas. Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insecticides, insectifuges. S'associe même au Permanganate

PROGIL S. A. 10, Quai de Serin LYON



Tracteurs agricoles à chenilles-chaine sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines : Plaine St-Pierre BÉZIERS (Hérault) Téléph. : 8-66 et 22-50

Bureaux : Rue de Miromesnil, 90 PARIS (8e) Téléph. Laborde 13-30

Fondé en 1879

L'ARGUS DE LA PRESSE

" VOIT TOUT "

Les plus anciens BUREAUX d'ARTICLES de JOURNAUX

37, Rue Bergère, PARIS-IXe

Lit et dépouille par jour 20.000 journaux et Revues du Monde entier. *L'Argus* édite : l'Argus de l'Officiel, contenant tous les votes des hommes politiques ; recherche articles et tous documents passés, présents, futurs. L'Argus se charge de toutes les PUBLICITÉS et de la publication dans les Journaux, de tous articles et informations.

BORSARI & Cie PARIS

Sté à responsabilité limitée au capital de 600.000 fr.

8, boulevard Saint-Martin, 8

R. C. Seine 610-70

Travailler le sol est bien,
Employer les engrais potassiques
est indispensable

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

VITICULTEURS !! *l'emploi du*

Thiocal

vous permettra de réaliser une ÉCONOMIE
— et d'améliorer votre production —

Le THIOCAL, solution sulfocalcique, teneur garantie 18 kgs de soufre des polysulfures par 100 kgs

- **Combat l'OIDIUM avec efficacité parfaite.**
- **Agit simultanément contre la pourriture grise, l'anthracnose, l'erinose, les cochenilles, etc.**
- **Prévient le MILDIOU.**
- **Plus adhésif, plus actif et moins cher que le soufre.**

Des centaines d'attestations

Traitements d'hiver, de printemps et d'été

Pour tous renseignements, demandez la brochure
" LES PRODUITS SULFOCALCIQUES ", gracieusement mise à votre disposition par

BOZEL-MALETRA Société Industrielle de Produits Chimiques
Capital 100 Millions

38, Rue de Lisbonne, PARIS-8e

VENDANGES 1938

Les meilleurs vins sont obtenus par la

fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du SULFIPHOSPHATE TELLE et des LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN

LE SULFI-PHOSPHATE TELLE

Renfermant par litre 200 gr. d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique pur assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des Levures multipliées

Le Sulfiphosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répression des Fraudes, *conforme à la Loi du 1er Août 1905* (26 décembre 1923)

LES LEVURES MULTIPLIÉES "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités ou sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constitués par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement sans préparation de levain.

Demandez la Notice Vendanges, envoyée franco sur demande, à

F. TELLE, *Licencié ès Sciences,* Sucr de J. WEINMANN

INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à EPERNAY (Marne)

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles

au capital de 3.900.000 francs

Siège Social : **47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (Ve)**

USINE A BEAUCAIRE (Gard)

R. du C. Paris N. 45.079

LUTTE CONTRE LE MILDIOU

ADHÉSOL (Produit breveté)

pour rendre toutes les Bouillies mouillantes et adhérentes, permet Traitement direct et certain des grappes.

BOUILLIE DE MONTPELLIER cuprique mouillante à l'ADHESOL. Titre 50 %, Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 12,5 % de cuivre métal.

LUTTE CONTRE LES INSECTES DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS

INSECTICIDE BALLARD à l'Arséniate de Plomb naissant et aux Arséniates d'Alumine (Procédé breveté).

Le plus actif — Le seul à efficacité prolongée à action durable.

Notice et Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER.

SOCIÉTÉ CONTINENTALE DES RAFFINERIES DE SOUFRE

50, rue Breteuil, MARSEILLE

Adresse Télégraphique : URSFRA — Téléphone DRAGON 89-10, 89-11

R. C. Marseille n° 30.275

SOUFRES SUBLIMÉS PURS

(Garantis conformes aux exigences de la Loi)

SOUFRES TRITURÉS, VENTILÉS et CUPRIQUES

LES PLUS LÉGERS, LES PLUS ÉCONOMIQUES

FABRICATION LA PLUS PERFECTIONNÉE

Usines à MARSEILLE, SÈTE et LA NOUVELLE

Marques : ESMIEU, "CROIX de MALTE", PHENIX et FABRE-FOURCADE

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti 32 °/o de Cuivre Métal

sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

Détruisez les courtilières
avec le fluosilicate
de baryum

Détruisez les
cochylis, eudémis, etc...
avec les poudrages
au fluosilicate de baryum

Fabriqué par :

Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek

Seul Représentant pour la France, les Colonies et Protectorats

PRODUITS CHIMIQUES :

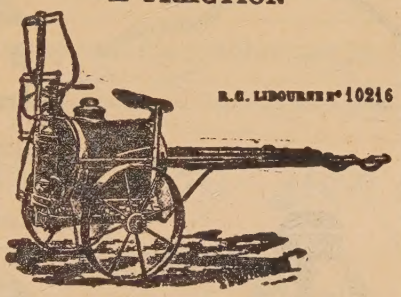
Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (X^e^)

MACHINES VITICOLES

"L'IDEALE"

Marque déposée
(BREVETÉ S. G. D. G.)

PULVÉRISATEURS
A TRACTION



R.C. LIBOURNE n° 10216

Établ^ts^ MIRANDE

Constructeurs

St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde)

Téléphone 1

Catalogue général envoyé à toutes demandes.

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

ÉTRENNES UTILES

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux

Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE

Le plus complet sur la vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES (in-folio : format 35×25)

3.200 pages de texte
500 planches en couleurs
70 planches en phototypie
840 gravures en noir

Prix de faveur :

Les 7 volumes en fascicules . . . . . 1.000 fr.
Reliure facultative avec planches montées sur onglets, supplément de. . . . . 350 fr.

Livraison gare Villefranche, paiement comptant
Remise de 20 °/o

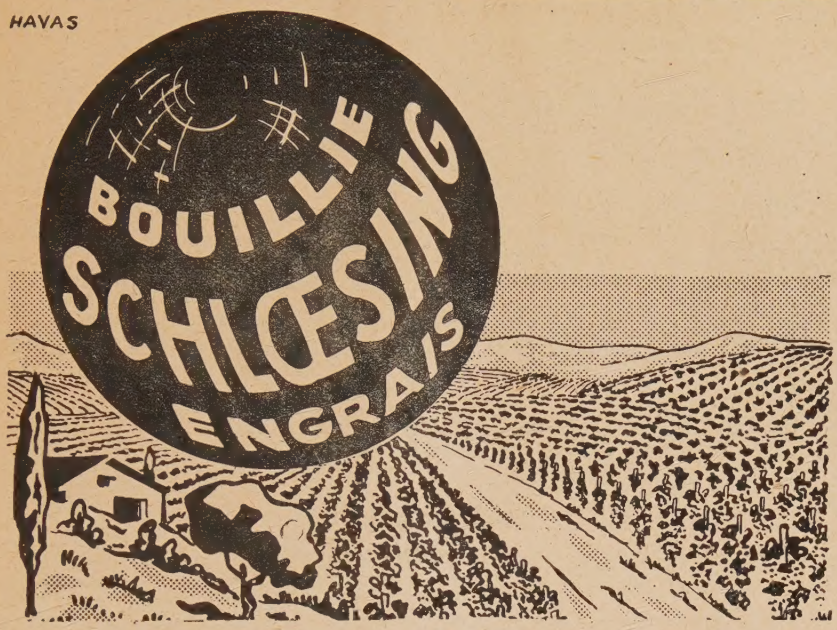
Tous les cépages du monde sont décrits par les spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.

S'adresser à LA REVUE DE VITICULTURE

35, Boulevard Saint-Michel. — PARIS (Ve)

HAVAS



BOUILLIES SCHLŒSING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre métal

CUPRO - ARSENICALE pour vigne et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

VERT SCHLŒSING, acéto-arsénite de cuivre aussi actif, moins cher que les meilleurs arséniates

Polysulfor, *bouillie sulfocalcique très active*

PARASITOX, *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, *détruit le doryphore par poudrages.*

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Pour obtenir des

BONS VINS

Pour améliorer

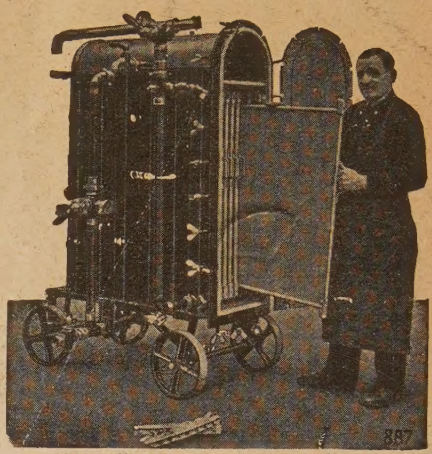
leur **QUALITÉ**

les filtres

"SEITZ"

à amiante

vous rendront de grands services.



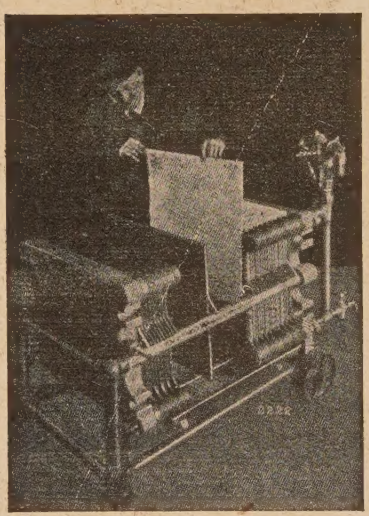
Filtre "Seitz-Hercule"

Les filtres "SEITZ-HERCULE"

fonctionnent par colmatage de la poudre filtrante "Seitz"

leur manutention est particulièrement simple, propre et économique

le vin filtré devient très brillant et se présente très avantageusement.



Filtre "Seitz-Zénith"

Le nouveau filtre "SEITZ-ZENITH"

fonctionne à l'aide de plaques à base d'amiante, toutes prêtes à l'emploi.

1° Pour la filtration - clarification

Les plaques sont livrées en différents degrès de porosité .

:: :: 2, 3, 5, 7. :: ::

2° Pour la stérilisation intégrale

Ce procédé est le plus rationnel et donne de suite un vin marchand.

PRIÈRE D'ADRESSER TOUTES DEMANDES AUX :

Etablissements "SEITZ", 5, rue Abel, PARIS-12e

Téléphone : DIDerot 08-03

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON